



		月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日	土曜日	日曜日
1	朝食	・コーヒー、紅茶またはハーブ ティー (150ml) ・ビスケット (2 枚 ) *(注1)	・オレンジジュース (100ml) ※(注4) ・食パン (1 枚) ※(注2)	・りんご又は洋ナシ (1 個 ) ・ビスケット (2 枚 ) ※[注1]	・オレンジジュース (100ml) *(注4] ・食パン (1 枚 ) *(注2)	・コーヒー、紅茶またはハーブ ティー (150ml) ・ビスケット (2 枚 ) ※(注1)	・りんご又は洋ナシ(1個) ・ビスケット(2枚) ※[注1]	・オレンジジュース (100ml) ※[注4] ・食パン (1枚) ※[注2]
11111	12	・カップヨーグルト (1 個 ) ※【注3】	・レタスのハム巻き ※ハム 1 枚 ※レタス適量 ※[注3]	・食パン (1 枚 ) *(注21 ・フレッシュモッツァレラチーズ またはフレッシュカッテージ チーズ (60g)	・雑穀シリアル ・ミルクまたはヨーグルト (30g) **[注3] ・果物 【内容】 キウイまたはリンゴまたはグレープフルーツ (1 個 )	・オレンジジュース (100ml) *{注4]	・雑穀シリアル ・ミルクまたはヨーグルト (30g) *(注3] ・果物 【内容】 キウイまたはリンゴまたはグレープフルーツ (1 個 )	・食パン (1 枚 ) ※(注21 ・フレッシュモッツァレラチーズ またはフレッシュカッテージ チーズ (60g)
П	昼食	・白飯 (100g) ・鶏肉のグリル (200g) ※胸肉使用・皮は取り除いてください。 ・茹でほうれん草 (100g) ※約5束分	・湯豆腐または豆腐 (150g) ※絹ごし豆腐使用、一般的な大きさ、1 丁 300g~350g の約半丁分 ポン酢小さじ 1 ・蒸し大根 (150g) ※中サイズ約 1/6 本 ・茹でチンゲン菜または小松菜 (70g)	・野菜スープ (250ml) ・白身魚のグリル (120g)	・マグロのグリル (200g) ・ゆで卵 ( 中サイズ 1/2 個 ) ・こふきイモ (60g) ※中くらいのじゃがいもを約個 半分 ・セロリ (50g) ・トマト ( 中サイズ 1/2 個分 )	・仔牛のグリル(赤身)(100g) ・にんじんのボイル (50g) ※中くらいのサイズ約 1/4 本分 ・トマト ( 中サイズ 1/2 個分 )	・野菜スープ (250ml) ・白身魚のグリル (120g)	・マグロのグリル (200g) ・ゆで卵 ( 中サイズ 1/2 個 ) ・こふきイモ (60g) ※中くらいのじゃがいもを約半 個分 ・セロリ (50g) ・トマト ( 中サイズ 1/2 個分 )
1	おやつ	・リンゴ (1 個 )	キウイ (2 個 )	・レモンティー (120ml) ・スイカ (125g) ※ 3 キロほどの中くらいのスイ カで、1/24 カット	・カップヨーグルト (1 個 ) ※[注2]	・モモ (1 個 )	・レモンティー (120ml) ・スイカ (125g) ※ 3 キロほどの中くらいのスイ カで、1/24 カット	・カップヨーグルト (1 個 ) ※[注2]
114	夕食	・蒸し野菜 【内容】 じゃがいも (50g) ※小さめの物を約半個分 グリーンピース (100g) ブロッコリー (100g) グリーンアスパラ (80g)	・ハム入りサラダハム (50g) ※中サラダボウル 1 杯分 ※(注2] ・サラダ 【内容】 トマト、キュウリ、セロリ、 玉 ネギスライスをミックス。	・鶏肉のグリル (200g) ※胸肉使用・皮は取り除いてください。 ・野菜のグリル 【内容】 なす (30g)、赤ピーマン (90g)	・野菜のグリル 【内容】 じゃがいも中サイズ (1 個分 )、 ピーマン ( 半個分 )、玉ネギ中 サイズ 1/4 個 (30 g ) ブロッコ リー (100g)	・野菜とツナのスパゲティ 【内容】 スパゲティ (45g)、ツナ缶 (50g)、グリーンピース (50g)、 ブロッコリー (100g)、グリー ンアスパラ (80g)、マッシュ ルーム (25g)	・鶏肉のグリル (200g) ※胸肉使用・皮は取り除いてください。 ・野菜のグリル 【内容】 なす (30g)、赤ピーマン (90g)	・野菜のグリル 【内容】 じゃがいも中サイズ (1 個分 )、 ピーマン ( 半個分 )、 玉ネギ中 サイズ 1/4 個 (30 g ) ブロッコ リー (100g)

## 《補足》

- ・上記は一例です。また、上記の分量はいずれも目安です。(※上記メニューでも、素材や調味料の違いによりカロリーが異なってきます。一例として、参考にしてください。)
- ・上記に加えて、毎日2リットルの水を飲むようにしてください。アルコール類や清涼飲料水は飲まないようにしてください。
- ・味付けは、ハーブ、スパイス(ガーリック、ジンジャー、コショウ、カイエンペッパー、コリアンダー、クミン、バジル、オレガノ、レモン、オレンジピール、カレー粉等)をうまく使い、塩はなるべく使わないでください。
- ・表の中のサラダで使われているドレッシングは(しょうゆ、バルサミコビネガー、オリーブオイル)のみで作った手作りの物です。サラダの他にも、蒸し野菜や、野菜のグリル等に使用できます。
- ・水素化油脂(トランス脂肪酸)、飽和脂肪酸(動物性油脂等)の摂取はさけてください。
- ・食事は抜かないようにしてください。
- ・トレーニングと共に、上記食事メニューを2~3週間続けてください。
- ・食欲がなかったり、食事が多いと感じたら、減らしても構いませんが、必ず、食事は取るようにしてください。
- ※アレルギーや、その他の理由でも、体に合わない食品があったり、体調に異常が出る等、上記メニューが体に合わないと思ったら、すぐにお止めください。
- ※メニューを正しく実行しても、効果には個人差があります。尚、上記メニューは、あなたの食事プランのお手伝いをする為のメニューであり、ダイエットの成功を保証する食事メニューではありません。
- ※持病のある方、医師の治療を受けている方、薬の処方を受けている方等は、事前に必ず医師に相談してください。
- ※本メニューは医学的根拠に基づくものではありません。また、医学的治療を施すものではありません。
- 【注1】ビスケット…全粒粉使用が望ましい。
- 【注2】食パン…全粒粉使用が望ましい。一般的な大きさの一斤 350g~450g の6枚切りで設定しています。
- 【注3】ミルク、ヨーグルト、ハム…低脂肪タイプ。
- 【注4】オレンジジュース…100% 果汁の物のみ。